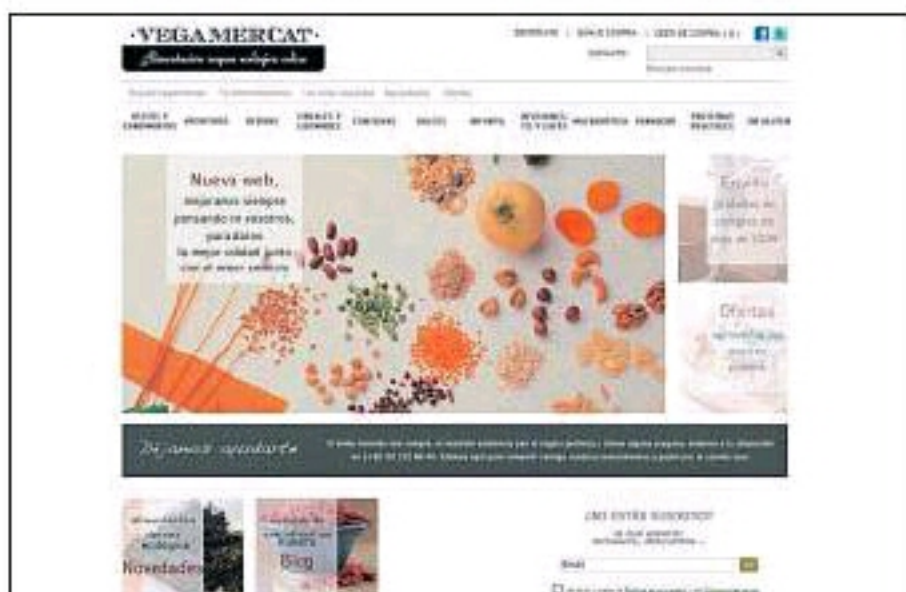




COMPRA POR INTERNET

Primer mercado de alimentación vegana ecológica en línea



En www.vegamercat.com los consumidores pueden conocer la amplia oferta de productos veganos

Vegamercat abrió sus puertas al público a principios de 2011 con la intención de ampliar las opciones alimenticias de los hogares españoles a través del veganismo, tal y como ya es una realidad en los países más desarrollados de Europa y EEUU. Después de casi dos años desde su puesta en marcha, se ha posicionado como líder absoluto en cuanto a alimentación vegana y ecológica a través de internet a nivel nacional.

Partiendo de la base de que una tienda física solo es accesible para los vecinos, optaron por escoger la venta a nivel en línea de manera exclusiva, y así permitir a todas las personas desde cualquier punto de España acceder a este tipo de alimentación, considerada actualmente por muchos expertos como la mejor disponible, pues une productos de primera calidad libres de ingredientes animales, con el sello de aval ecológico que garantiza el

cuidado y el respeto por el medio ambiente, así como un contenido nutritivo óptimo.

La esencia de su trabajo consiste en pensar por encima de todo en el cliente, ofrecer la mayor cantidad posible de productos veganos de las marcas más prestigiosas a nivel nacional e internacional—actualmente cuentan con más de mil productos con aval de producción ecológica y sin ingredientes de origen animal—, un servicio de entrega de 24-48 horas a cualquier punto del país, y precios muy competitivos. Todo ello desde una web muy intuitiva, que garantiza una compra cómoda y segura, que permite aprender hasta los orígenes del alimento en cuestión, y donde cada producto tiene su ficha con todos los detalles del productor, los ingredientes y los avales que posee.

Más información
<http://www.vegamercat.com/>



BonBlat comercializa un preparado que solo requiere que se amase, dejarlo reposar y hornear

INNOVACIÓN

Pan casero de harina de castaña sin gluten

El pan es un alimento básico y sano hecho a base de harina de cereales, agua y sal. El cereal más utilizado para su elaboración es la harina de trigo, que en su semilla contiene gluten, la proteína responsable de la elasticidad y la esponjosidad del pan, pero que no toleran las personas celíacas.

En el mercado hay distintos productos semejantes al pan, pero ni lo son, ni el grado de satisfacción organoléptica que ofertan suele ser óptimo, en comparación.

Tras una alianza entre BonBlat y el Centre de Recuperació de la Castanya de Viladrau (Osona), entidad nacida con el objetivo de recuperar los castaños protegidos y ofrecer un producto arraigado en la zona desde hace siglos, se estudió la manera de cómo hacer un producto lo más parecido al pan—por sabor y

textura— usando la harina de la castaña. En lugar de elaborar un pan concreto y comercializarlo, BonBlat dio un paso más y realizó un preparado muy sencillo de elaborar en casa, ya que solo requiere la acción de amasar (9 minutos con un robot de cocina), dejar reposar y seguidamente hornear.

Sin gluten, las masas no podrían estirarse o ser trabajadas con las infinitas posibilidades que les son atribuidas, por lo que el preparado ya compensa esta carencia. Según Francesc Altarriba, propietario de BonBlat: "Aceptamos colaborar con el Centre de Recuperació de la Castanya por el reto que suponía desarrollar un preparado de estas características, que a la vez no excluía a nadie de gozar del pan... ni de poder realizarlo en casa, un acto social que permite unir distintas generaciones ante los fogones".

GASTRONOMÍA

Los restaurantes Mussol incorporan una carta específica para celíacos

AN Grup y la asociación Celíacs de Catalunya han unido esfuerzos en un nuevo e innovador proyecto para ofrecer una carta apta para celíacos en los cinco restaurantes Mussol que el grupo dirige en Barcelona. Esta colaboración nace con el afán de cubrir las necesidades culinarias del colectivo celíaco cuando come fuera de casa.

Procurar a las personas celíacas una oferta segura y garantizada de menús y platos sin gluten ha sido el principal objetivo que se ha marcado tanto el grupo de restauración catalán como Celíacs de Catalunya en su nueva propuesta. "Con esta iniciativa, AN Grup muestra su sensibilidad respecto a nuestro colectivo y es un claro ejemplo de responsabilidad", afirma Matilde Torralba, presidenta de Celíacs de Catalunya.

Como primer paso, Mussol incor-

pora a su habitual oferta, basada en la gastronomía tradicional y de calidad de las masías catalanas, una variada carta especial con productos aptos para este colectivo. Para su elaboración, todos los empleados de los cinco locales han recibido un curso de formación que ha impartido la asociación. "Estamos muy orgullosos de poder presentar esta iniciativa en nuestros restaurantes Mussol y esperamos poder implementarla en el resto de locales a lo largo del año", afirma Elena Boned, directora de Marketing de AN Grup.

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

Los celíacos que acuden a los restaurantes Mussol encontrarán una gran variedad de recetas en cada una de los pasos de la carta. Así, por ejemplo, han incorporado la ensalada de la huerta o los macarrones para celíacos con salsa napolitana o cuatro



Interior del restaurante Mussol Diagonal, situado en la avenida Diagonal, en Barcelona

quesos como entrantes; o los caracoles o las berenjenas a la brasa con queso de cabra garrotxa. En cuanto a carnes, las personas que no toleran el gluten podrán degustar los pies de cerdo del Mussol con patata *al caliu* o los escalopines de ternera con alcachofas a la brasa o la butifarra del Montseny con judías de Santa Pau, entre otras muchas propuestas. Final-

mente, la carta de postres también incorpora nuevas propuestas como el helado de vainilla de Papantla o el de chocolate holandés, especialmente diseñados para el colectivo.

Con esta nueva carta, AN Grup consolida su carácter responsable e innovador, adaptándose a las necesidades de la sociedad y aportando su grano de arena para facilitar la vida

de este colectivo, cada vez más numeroso en nuestro país. "En nuestra carta ya existían platos aptos para celíacos. Con esta nueva carta específica simplemente hemos querido ir un paso más allá para poder ofrecer una propuesta de calidad y más variada, ante una demanda en crecimiento en nuestra sociedad", remarca Elena Boned.